

Kochen mit Klaus

Zucchini-Hacktopf mit Kartoffeln

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Rinderhack, 3 Knobizehen, 2 Zwiebeln, 800 g Kartoffeln,
- 1 kg gelbe Zucchini, 1 Dose geh. Tomaten, Salz, Pfeffer, Bratensaft,
- 1 Pck. Fix für Bauernhacktopf, Olivenöl, TK-Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, würfeln u. 15 Min. in Salzwasser vorgaren. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Zucchini putzen, würfeln, kräftig salzen u. gut abtropfen lassen.



2. Zucchini in heißem Olivenöl anbraten, pfeffern u. herausnehmen. Hackfleisch im Bratfett krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi mitbraten, salzen u. pfeffern. Gehackte Tomaten u. 200 ml Wasser zugießen. Fix u. 2 EL Bratensaft einrühren u. unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern abschmecken.



3. Kartoffeln u. Zucchini unterheben u. erwärmen. Evtl. noch mit Brühe verlängern.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.

